

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan meningkatnya pendapatan serta perkembangan pendidikan dalam bidang peternakan unggas serta dapat menciptakan produk yang bernilai dan bernilai tambah pada produk pangan hewani. Contoh produk yang berasal dari hewani yaitu daging ayam dimana berdampak pada pendidikan, karena dalam nugget perlu adanya ilmu pengetahuan. Pada era perkembangan seperti saat ini, manusia dituntut untuk menjadi lebih efisien dan lebih praktis dalam menjalankan kehidupannya (Suwoyo, 2006).

Pada era globalisasi seperti saat ini, manusia di tuntut untuk menjadi lebih praktis dan efisien dalam menjalankan kehidupan terutama untuk masyarakat perkotaan maupun untuk kalangan menengah ke atas. Perubahan pada pola konsumsi pangan adalah menjadi salah satu dampaknya. Bahkan saat ini masyarakat kota cenderung mengkonsumsi makanan yang praktis ataupun makanan siap saji yang cenderung banyak mengandung lemak jenuh, gula, dan rendah serat. Mengkonsumsi makanan siap saji menjadi kebiasaan masyarakat dikarenakan jenis makanan yang bermacam-macam yang dapat diperoleh serta dapat disajikan dengan cepat (Wibowo dkk, 2014).

Nugget umumnya terbuat dari daging ayam, sehingga biasa disebut dengan sebutan *chicken nugget*. Daging ayam merupakan bahan pangan yang kandungan gizinya tinggi, serta rasanya juga lezat dan yang tergolong digemari oleh masyarakat indonesia, karena daging ayam berasal dari produk hewani yang memiliki kandungan gizi yang tinggi. Nugget ayam adalah produk yang unggas yang sangat populer untuk saat ini. Dimana ayam dan produk unggas lainnya adalah makanan sumber hewani yang relatif murah dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya, yakni seperti daging kerbau, daging sapi, daging kambing, daging babi, daging domba dan ikan (Suwoyo, 2006).

Kandungan protein yang terdapat pada daging ayam lebih baik serta memiliki komposisi lemak dan kolesterol yang rendah dibandingkan dengan nugget yang berasal dari daging kerbau, daging sapi, daging kambing, daging babi, daging

domba dan ikan. Dikarenakan kandungan daging ayam memiliki protein lebih tinggi yaitu 25 gr per 100 gram bahan dan lemak lebih rendah yaitu 18,2 gr jika dibandingkan dengan daging hewan ternak lainnya. Penambahan wortel membuat nugget ayam dengan penambahan wortel ini memiliki kandungan tambahan yang ada pada wortel yaitu energi 40 kkal 170 Kj, kalsium 33 mg serta kandungan vitamin yang ada pada wortel yang meliputi vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, vitamin B6, dan vitamin C.

Sehingga nugget ayam memiliki sumber protein yang dapat dijadikan peluang serta dapat dijadikan usaha dalam skala kecil, skala menengah maupun skala besar. Pada pembuatan nugget selain daging sebagai bahan utama dibutuhkan juga bahan tambahan lainnya berupa tepung terigu sebagai bahan pengisi dalam adonan nugget tersebut. Tepung atau pati yang biasa digunakan dalam pembuatan nugget adalah tepung terigu.

Produk nugget ayam dengan penambahan wortel ini memiliki daya jual yang cukup baik dengan yang ada dipasaran karena harganya lebih terjangkau oleh masyarakat. Hal ini digunakan sebagai salah satu strategi pemasaran produk. Beberapa upaya yang perlu dilakukan untuk memperkenalkan produk nugget ayam dengan penambahan wortel ini yaitu dengan pemasaran secara langsung maupun tidak langsung kepada konsumen, sehingga produk nugget ayam dengan penambahan wortel dapat dikenal oleh kalangan masyarakat.

Sasaran konsumen untuk produk nugget ayam dengan penambahan wortel ini tidak terbatas, dapat dikonsumsi oleh siapa saja, kapan saja dan dimana saja. Dikarenakan produk nugget ayam dengan penambahan wortel yang berbentuk kotak tersebut akan menarik minat masyarakat terutama anak-anak sehingga dapat dikonsumsi dengan mudah oleh anak-anak yang tidak menyukai sayuran. Adanya produk nugget ayam dengan penambahan wortel ini berharap dapat diterima oleh masyarakat ataupun konsumen sehingga layak untuk dipasarkan.

1.2 Perumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan dapat menjadi masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Bagaimana membuat nugget ayam dengan penambahan wortel yang dapat diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana analisa ekonomi produksi nugget ayam dengan penambahan wortel ?
3. Bagaimana teknik pemasaran produksi nugget ayam dengan penambahan wortel ?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah yang telah dirumuskan di atas di antaranya adalah:

1. Membuat nugget ayam dengan penambahan wortel yang dapat diterima oleh masyarakat
2. Menganalisa biaya ekonomi produksi nugget ayam dengan penambahan wortel.
3. Melakukan survei pasar dan memasarkan produk nugget ayam dengan penambahan wortel baik secara langsung maupun tidak langsung.

1.4 Tujuan Program

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui hasil produksi nugget ayam dengan penambahan wortel menggunakan skala hedonik dan mutu hedonik yang dapat diterima oleh masyarakat.
2. Mengetahui hasil dari analisa biaya produksi nugget ayam dengan penambahan wortel.
3. Cara memasarkan produk nugget ayam dengan penambahan wortel yang lebih disukai konsumen.

1.5 Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Meningkatkan daya tarik konsumen akan nugget ayam dengan penambahan wortel yang lebih menyehatkan.
2. Membuat produk nugget ayam dengan penambahan wortel yang dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat luas.
3. Meningkatkan pendapatan, menciptakan usaha yang berkembang, berkelanjutan dan maju.

1.6 Kegunaan Produk

Manfaat yang dapat diambil dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Memberi variasi terhadap produk nugget ayam dengan penambahan wortel.
2. Meningkatkan nilai tambah pada produk nugget ayam dengan penambahan wortel.
3. Membuka peluang munculnya usahawan baru dalam produksi nugget ayam dengan penambahan wortel dalam skala industri besar maupun kecil.